



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI DEĞİRMEN BOHÇASI

Ayşe Tüter

Yarım su bardağı sut
3 adet orta boy haşlanmış patates
3 adet yumurta
1 fincan sıvıyağ
1 kibrit kutusu büyüklüğünde maya
Aldığı kadar un
ÜZERİ İÇİN:
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı haşhaş
Tuz
İÇİ:
1 kase kavrulmuş kıyma

Patatesleri haşlayıp rendeleyin. Ilık sütün içinde mayayı eritin. Bütün malzemeleri karıştırarak yumuşak yağlı bir hamur elde edin. Hamuru üçe bölerek buzdolabında 1 saate yakın mayalandırın. (Üstü örtülmeli) Buzdolabından çıkardıktan sonra her parçayı yuvarlak olarak kalınca açın. Arzu edilen içi koyup bohça şeklinde kapatın ve tepsiye dizin. Yarım saat dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.